

Visible-Comestible. Configuraciones visuales en la presentación de platos de la cocina comercial contemporánea.

CARINA PERTICONE

En este trabajo se intentará circunscribir rasgos visuales característicos de los platos de la cocina profesional/comercial europea contemporánea,¹ con el objetivo de diferenciar en ella estilos de presentación. Se procurará, también, determinar si pueden registrarse vinculaciones formales entre esos rasgos y algunos de los que caracterizan a los estilos de las prácticas estéticas representativas de nuestra contemporaneidad. Una dificultad se hará presente a lo largo de todo el trabajo, y es la que deviene del hecho de que los aspectos formales de la presentación de platos no se basan únicamente en criterios estéticos generales; son casi inseparables de criterios estéticos específicos de lo culinario y también de ciertas opciones funcionales vinculadas con el hecho puntual del momento del consumo alimentario. El recorte del objeto de estudio es afectado así, durante el desarrollo del análisis, por efectos de aplicación de criterios funcionales alimentarios en la instancia de la producción. Atendiendo a que el objetivo es el de analizar el o los estilos existentes en la presentación de platos en un determinado circuito de prácticas de la cocina contemporánea, y considerando que los métodos utilizados en otras entradas analíticas no se presentan en principio como adecuados, deberá optarse por métodos analíticos *ad hoc* que focalicen y expliciten tanto categorías de lo visual como de lo culinario.

1. Específicamente, de los restaurantes que califican con tres estrellas en la Guía Michelin Roja, cuya cocina es la más imitada por el *establishment* gastronómico internacional.

Las formas visibles de lo comestible

Cada plato presentado al comensal está constituido por una materialidad que se desdobra en dos tipos de materia significativa: la de lo visual, que fenomenológicamente será la primera en percibirse,² y la de los sentidos de contacto, cuya percepción será posterior (materia significativa II). En el territorio de lo comestible esta segunda materia significativa será más importante que la de tipo I, cuyas reglas de organización dependerán de las reglas de organización de la materia significativa II (los ingredientes se combinan atendiendo a su sabor primero, y solo después atendiendo a su forma, color, etcétera). Esto no impide que exista cierto espacio para reglas autónomas en el registro “I”, pero se trata de un *margen*; los estilos de presentación visual de los platos estarán siempre subordinados a estilos culinarios y de servicio, con unas pocas excepciones que revierten los términos de esta relación pero nunca la rompen. Para el análisis de los estilos de presentación de platos es necesario primero contar con pautas de análisis formal del objeto “plato presentado”. La idea inicial era aplicar los mismos parámetros utilizados en el análisis de obras de arte pictórico, pero un trabajo que analiza platos presentados combinando esos parámetros con cuestiones culinarias y de servicio proporciona herramientas más útiles. Así ocurre con “À deguster des yeux” de Jacques Fontanille (2005), que hace referencia ya desde el título a la doble naturaleza de la materia significativa de los platos presentados. Fontanille encuentra, al analizar imágenes de un grupo de platos de un mismo autor (Michel Bras), varios *modos* organizativos conformados por distintos juegos de relaciones entre dos *niveles* diferenciados de organización: el de la distribución topológica en el plato (equivalente a la composición y relativo al dominio de significación I) y el de la expresión plástica de los sabores (los elementos se disponen según criterios de combinación de sabores dando como resultado una configuración visual determinada; la materia significativa I refiere inmediatamente a la materia significativa II). En la conclusión, Fontanille refiere a una gramática de organización visual en los platos de Bras, que se construye a partir del ensamblaje de *rasgos plásticos*

2. Se entiende por “materia significativa” a la materia que ha sido investida, tras un proceso de producción de significación, de la capacidad de referir a algo (Verón, 1973). En el caso que estudiamos, la correspondencia entre la materia y aquello a lo que refiere no es estable como en el caso de una codificación *stricto sensu*, pero sí existe un cierto consenso, dado por el aprendizaje alimentario cotidiano y mediado por la conceptualización de lo percibido, sobre qué sabores y aromas corresponden a la imagen visual de un alimento, y viceversa (Korsmeyer, 2002).

(tonalidades, valores cromáticos, texturas, efectos de luz, etcétera) que se combinan en *sintagmas plásticos* (compresiones, “amontonamientos”, bloques de capas intercaladas, yuxtaposiciones) que finalmente integran los *textos plásticos* (las composiciones generales de los platos). Son estos conceptos los que tomaré del trabajo de Fontanille para el análisis de los platos y su configuración visual.

Un plan de análisis general que pueda aplicarse a platos de distintos estilos debe contemplar algunas cuestiones a las que Fontanille no refiere,³ probablemente porque no abundan en la cocina contemporánea y mucho menos en la del cocinero sobre cuyas creaciones trabajó. En los platos presentados de Michel Bras, la función referencial de la materia significante I no suele ir más allá de aquella que llamaremos “función referencial básica”, en la que lo visual refiere sobre todo al estatuto alimentario y organoléptico de lo que está en el plato, esto es, que las imágenes visuales nos permiten identificar fácilmente determinados alimentos y sus correspondientes remisiones a sabores y texturas (por eso Fontanille habla en algún momento de “reconocimiento alimentario”). Pero en otras resoluciones estilísticas, en la presentación de los platos lo visible no siempre opera como expresión plástica del sabor; también hay configuraciones concebidas con cierta independencia con respecto a este (aquí se da el margen de autonomía mencionado más arriba). En estos casos, lo que vemos en el plato refiere, más que a alimentos y sus cualidades, a objetos, entidades e ideas *externos* a la comida en sí misma. La comida ya no tiene “forma de comida”, y es tratada como material pictórico o escultórico. Lo visible no es solo comida y puede adoptar formas que imiten, en clave icónica, a seres, artefactos, edificios. O transformarse en expresión plástica ya no de un sabor o una textura, sino de una idea y expresarse así de manera simbólica;⁴ o imitar a la expresión plástica misma, ya existente, de una idea, como por ejemplo a una pintura abstracta. En todos estos casos la imagen visual de los alimentos, al hacer referencia a una cosa *más* que lo que la comida es, sería una imagen retorizada⁵ (véanse imágenes 1 y 2).

3. Fontanille habla de “figuración” en función del reconocimiento alimentario y no en el mismo sentido en que este término se utiliza en las artes plásticas.

4. Las únicas fotografías propias y originales son las de los platos de la cocina contemporánea.

5. La comida es producto del encuentro de naturaleza y cultura desde la instancia de la producción alimentaria, desde que se planta o se crían los animales, e incluso para cazar, pescar y recolectar es necesario un saber que se transmite socialmente. Así, cada etapa del proceso que terminará en el consumo alimentario es un grado más de transformación cultural de algo “natural”.



Imagen 1. Postre habano de chocolate. Foto de Gilles d'Auzac, en *Haute Cuisine Francaise*, D. P. P Éditions, Paris, 1995.



Imagen 2. Cuadro de Antoni Tàpies. Foto de Carina Perticone.



Imagen 3. Postre homenaje a la obra de Antoni Tàpies: pasta de sésamo negro, bizcocho de chocolate y yogurt helado de chocolate y limón, 2008. Foto de La Nación Revista, N° 1978, 3 de Junio de 2007.

Tenemos entonces que la imagen visual del plato presentado puede referir a alimentos o preparaciones y sus texturas y sabores (“esto que vemos *es comida*”) y operar como instrumento de reconocimiento alimentario inmediato, o puede referirse a *otras cosas además de la comida*, (“esto que vemos *es más que solo comida*”). Cuanto más alejado el alimento de sus condiciones de reconocimiento alimentario como “solo comida”, más retorizada estará la imagen y más intervenido el alimento.⁶ En la presentación de platos de la cocina que nos ocupa, no existe el grado cero de retorización,⁷ solo puede hablarse de alimentos más o menos intervenidos y de platos presentados más o menos retorizados. El grado de retorización puede determinarse a partir de la menor o mayor facilidad de reconocimiento alimentario y la retorización puede estar presente en uno, en dos o en la totalidad de los tres niveles

6. Con o sin retorización, los alimentos están revestidos en todas las culturas de una gran carga simbólica, pero eso se da en un espacio de significación más amplio que el que nos ocupa.

7. De ser posible la existencia de un alimento visualmente no retorizado, lo sería en la cocina no comercial y del ámbito privado.

de constitución de platos presentados propuesta por Fontanille: rasgos (la intervención operada sobre cada alimento), sintagmas (la complejidad o no de estos) y textos (la configuración general del plato).

Por ejemplo, en un plato presentado del siglo XIX (que en rigor no se presentaban en platos sino en bandeja, pero aun así en español se llamaban “platos”), los rasgos y los sintagmas podían haber sido poco retorizados, mientras lo más retorizado era el texto, en su búsqueda de simetría y de imitación de las configuraciones visuales presentes en las artes decorativas (véase Imagen 4). En la Imagen 5 se observa, en cambio, una fuerte retorización en los tres órdenes: el de los rasgos (el helado moldeado en forma cilíndrica con una muesca a manera de entrada, el azúcar vitrificado en forma de techo, el cacao espolvoreado sobre un esténcil con forma de abejas), el de los sintagmas (el ensamblado de ambas “piezas”, que en una suerte de “doble operación” simula un panal), y el del texto (la ubicación del sintagma principal y su relación espacial con las abejas de cacao y los bordes del plato).



Imagen 4. Chaud-froid, plato clásico de ave del siglo XIX, versión de 1995. Foto de Thierry Beghin, en *Haute Cuisine Française*, D. P. P Éditions, Paris, 1995.



Imagen 5. Helado de miel a la lavanda. Foto de Marcel Lolli, en *Haute Cuisine Francaise*, D. P. P Éditions, Paris, 1995.

Además de las pautas propuestas por Fontanille y el tipo de relación entre las dos materias significantes, hay otro elemento a tomar en cuenta en el análisis de los platos presentados: se trata del plato mismo, la pieza de vajilla que actúa de marco y soporte, susceptible también de transformarse según los estilos (en la Imagen 5 es clara la referencia del motivo decorativo del plato a lo que se encontrará en el nivel significativo II, la lavanda). Con todo esto se puede construir una entrada analítica en relación con los platos presentados, útil para una primera aproximación. La vía de aplicación será principalmente de orden comparativo.

Estilos y géneros en los platos presentados

La existencia de diferentes estilos de configuración visual de los alimentos en la instancia de servicio a lo largo de la historia es de fácil registro. Esos

estilos de presentación corresponden a estilos culinarios. Al igual que en cualquier disciplina artística o práctica cultural, en cocina también se pueden detectar cambios en las *maneras de hacer* a través del tiempo, y sobre la base de esto identificar períodos históricos y estilísticos, que por supuesto no están claramente delimitados en la historia, pero por razones de practicidad sí lo están en la historiografía (no en la del discurso histórico académico pero sí en la del “informal”, el de las publicaciones especializadas en cocina). Aportará a la consideración del problema una apelación a proposiciones de Omar Calabrese en *La era neobarroca* (1994), cuando refiere al “carácter de excitación producido en el interior de un sistema de la cultura y en el interior del público que la disfruta”, como indicador de la relevancia que un estilo puede cobrar en un momento histórico determinado. Calabrese explica que cuando esto sucede, se termina identificando la totalidad de la producción cultural de una época con ese estilo en particular, y señala que una mirada más cercana mostrará la coexistencia de estilos diferentes y la competencia entre ellos. Efectivamente, esto es lo que se encuentra si se observa la totalidad de las prácticas que tienen lugar en el ámbito de la cocina profesional: varios estilos culinarios, nacidos en distintas épocas, que coexisten y entre los que sobresalen los de menor antigüedad. Llamaremos entonces “estilos culinarios contemporáneos” y “estilos contemporáneos de presentación de platos” a los que produjeron la “excitación” de la que habla Calabrese dentro del sistema de la cocina profesional de Europa occidental al poco tiempo de su “llegada”, a mediados de la década de 1990, y que hoy están estabilizados al punto de poder ser reconocidos como estilos por observadores externos al mundo de las prácticas de la cocina profesional.

Definir el concepto de “estilo de presentación de platos” no ofrece grandes dificultades si se entiende por estilo cada “manera de hacer”. Es el género, en cambio, lo que plantea un problema mayor. Es probable que no sea posible circunscribir géneros dentro de la práctica de la presentación visual de platos. Para ocuparnos del género debemos recurrir a las esferas de las prácticas alimentarias, culinarias y de servicio. Se podría decir que los géneros se refieren al *tipo* de plato en función de su “contenido” y esto último se relaciona con su ubicación dentro del orden secuencial de la comida. Este orden secuencial, tradicional de las comidas de Occidente, determina una posición fija, en la serie de pasos que constituyen una comida completa, para cada *tipo* de plato. El eje organizador de esta correspondencia es la antigua creencia sobre lo conveniente de respetar un orden de progresivi-

dad ascendente en cuanto a lo sustancioso de las comidas, para favorecer la digestión. Este aumento progresivo fundado en cuestiones de salud se acompañaba, si era posible, de un orden aumentativo en la intensidad de los sabores (de los más suaves a los más intensos), que obedecía a cuestiones de estética gustativa.⁸ Hacia mitad del siglo XVII, momento en que surge la cocina canónica occidental que todavía hoy se practica, se establece que los platos de inicio de una comida debían ser livianos (sopas, pasteles, patés, carnes magras frías con salsas igualmente frías, conservas vegetales o cárnicas, etcétera), los siguientes más “fuertes” (pastas, guisados, carnes asadas con salsas y acompañadas de vegetales) y los del final, dulces. De esta manera se fija la secuencia entrada (salada)-principal (salado)-postre (dulce). Los nombres de los pasos de esta secuencia nombran también a los platos de un modo genérico (un flan, un Don Pedro y un *crepe suzette* son platos muy diferentes pero los tres son genéricamente *postres*). Por eso los propongo como géneros, y a los tipos de platos que los integran (sopas, pastas, tortas) como subgéneros.

En *Semiótica de los medios masivos*, Oscar Steimberg (1998) sostiene que “tanto el género como el estilo se definen por características temáticas, retóricas y enunciativas”, que “las descripciones de género articulan con mayor nitidez rasgos temáticos y retóricos sobre la base de regularidades enunciativas”, y en cambio en las de estilo “el componente enunciativo suele ocupar el primer lugar”. En los géneros de lo comestible (por ejemplo, un postre) lo temático podría ser asimilable al tipo de plato (un flan) dado por los ingredientes principales y su tratamiento (huevo, leche, azúcar, horneado y enfriado); lo retórico, por las combinaciones de sabores y texturas (huevo, leche, caramelo, vainilla) y lo enunciativo, por las huellas dejadas por el manipulador de alimentos en esos sabores y texturas, que permiten reconstruir operaciones culinarias (el punto de coagulación de las proteínas del huevo, detectable según la textura, indica el tiempo de exposición al calor). Confirmando la proposición de Steimberg, lo enunciativo será preponderante a la hora de considerar al estilo culinario, porque serán las diferencias de “forma” o “manera” en las regularidades enunciativas de los géneros las que harán a los estilos (un flan de estilo casero presentará proteínas muy coaguladas y uno de estilo “alta cocina”, lo contrario).

8. Las “buenas prácticas” de la estética gustativa estuvieron asociadas a la idea de saludable hasta mitades del siglo XVIII.

Hasta aquí me he referido a cuestiones culinarias y de servicio y no al aspecto específico de lo visual, porque visualmente solo podemos *reconocer* unos géneros que no se constituyeron en las esferas de lo visible sino en las de la funcionalidad y de la materia significativa II. Esta es la causa de la imposibilidad (al menos por ahora) de circunscribir géneros en la configuración visual de las comidas. Intentar delimitar unos géneros según el grado de retorización y el tipo de relación referencial entre los dos niveles de materia significativa sería un error porque estos tipos de relaciones no necesariamente se excluyen entre sí dentro de un mismo plato presentado.

Lo que en el plano de lo visual sí es fácilmente detectable, como ya fue dicho, es el estilo: las operaciones realizadas durante la configuración visual dejan en lo visible sus propias huellas, que funcionan como las marcas enunciativas que tanta incidencia tendrán en la posterior descripción del estilo.

¿Cuáles son los estilos culinarios de la “alta” cocina comercial de Europa Occidental? Aquí se pueden adoptar dos posiciones. Una se afirma en el reconocimiento de que los estilos son dos: el “naturalismo”, que tiene a su máximo representante en Michel Bras, y la “cocina de vanguardia o de la deconstrucción” del ubicuo Ferrán Adriá. La otra posibilidad es la de considerar que el estilo contemporáneo es uno solo, del que naturalismo y vanguardia o deconstruccionismo son solo vertientes. Me inclinaré por esta última posición ya que encuentro que en el campo de la presentación, las diferencias entre estas vertientes son bastante menos numerosas que las similitudes. La gran diferencia entre las dos corrientes, se verá más adelante, se da en lo culinario y en lo discursivo, o en lo metadiscursivo, si consideramos el discurso implícito en las prácticas de cocina y servicio como el principal (en ese caso, los textos escritos de las cartas y los textos de promoción son parte de ese mismo discurso principal al funcionar como paratexto, y el metadiscurso sería la crítica y la literatura gastronómica). Los textos (o paratextos) de promoción de los estilos contemporáneos abundan. En el quehacer culinario de la “alta” cocina existe por lo menos desde el siglo XVII una conciencia estilística productora de manifiestos y textos de autovalidación de todo tipo; en la “era de las comunicaciones” los hay todavía más y su circulación se extendió mucho más allá del ámbito de consumo efectivo de esa “alta” cocina. En su obra ya citada, Steimberg aduce que estos fenómenos metadiscursivos del estilo contemporáneos de su momento de vigencia “no son permanentes ni universalmente compartidos en su espacio de circulación”, pero en el campo de la “alta” cocina

comercial (entendiéndose la expresión “campo” en el sentido que Pierre Bourdieu (2006) da a esta palabra), donde no hay lugar para observadores de segundo orden (Luhmann, 2005), estos metadiscursos adquieren estatus de “verdad extraterrena”. Es decir: los estilos pueden, en estos metadiscursos, ser puestos en valor o rechazados, pero difícilmente se cuestione el que sean o no estilos.

Intentando aportar a una mejor comprensión de los estilos contemporáneos de presentación de platos, haremos un recorrido por los dos estilos anteriores, que serán los que proveerán algunos indicadores –“normas ocultas”, en palabras de Ernst Gombrich (1999)– necesarios para el análisis de nuestro objeto.

Antes de la cocina contemporánea

A principios del siglo XX, el estilo culinario imperante en los grandes restaurantes de Occidente era el de la cocina internacional francesa de Auguste Escoffier, heredero de las cocinas palaciegas de los siglos anteriores. Esta es la cocina canónica a la que he hecho referencia antes, una cocina muy elaborada, de largos tiempos de cocción (horneados, guisados y braseados que duraban horas) en la que tenían mucha importancia los “fondos” o caldos concentrados reducidos durante horas o incluso días, las salsas espesadas con farináceos (como la salsa blanca) y las salsas compuestas, con alto porcentaje de ingredientes sólidos (Escoffier, 1997). El servicio correspondiente a esta cocina era el denominado “a la inglesa”, en que el camarero sirve al comensal desde la fuente al plato vacío. Era usual que los comensales ordenasen grandes piezas para compartir (véase Imagen 6). La presentación de los platos se organizaba *siempre* en torno de la búsqueda del orden, la simetría y la regularidad. Persistía el concepto del siglo anterior favorable a la imitación de las formas de las artes decorativas, con tallados de frutas y verduras en forma de flores, zócalos de pan o polenta moldeada y borduras de masa. Si la comida llevaba salsa, se la bañaba en ella y se presentaba una cantidad adicional en salsera. Algunos platos terminaban de prepararse en el salón (se flambeaban o salseaban en mesas rodantes que se ubicaban próximas a los comensales, permitiéndoles ver las operaciones finales de cerca). Esta manera de presentación comunicaba al percipiente que “esto es más que comida”. La retorización en alto grado, que implica más intervención, más trabajo humano, se leía en su contexto de producción

y según la tradición culinaria decimonónica todavía presente, como algo “más civilizado”, por lo tanto, “mejor”, y base argumentativa de la idea de la cocina como arte (Csergo, 2012).



Imagen 6. Filet de buey, 1870. Foto de *El libro de cocina de Jules Gouffé*, A. San Martín, Madrid, 1885.

A mediados de la década de 1970 se instaló la *nouvelle cuisine* como reacción a la cocina canónica de Escoffier (Neirinck y Poulain, 2001), que llevaba más de setenta años de vigencia. Los cocineros, encolumnados tras el pionero Paul Bocuse y su discurso del retorno a la naturaleza y la valoración de las cocinas regionales, modificaron sus prácticas trabajando solo con los productos frescos disponibles cada día en el mercado, haciendo cocciones cortas, y simplificando las preparaciones en general y las salsas en particular, que debían ser lisas, brillantes y sin trozos grandes de sólidos. Abandonaron las salsas espesadas con farináceos, el abuso de gelatinas y el uso de colorantes. La intención era “alivianar” la comida y hacerla “menos artificiosa” (Rowley, 1997). En el servicio se pasó del servicio “a la inglesa” a la porción individual y el “emplatado”, o configuración de la comida sobre un plato que se llevaba ya listo para consumir a la mesa, por ende la presentación también cambió. Las características formales observadas (véanse imágenes 7 y 8) son:

Platos: redondos estampados o pintados. Los postres se sirven generalmente en copas, tulipas de masa o platos de tamaño específico para su función (plato de postre).

Texto: La comida ocupa casi la totalidad de la superficie del plato exceptuando el “marco”. Las composiciones tienden a la simetría axial (siempre teniendo en cuenta el punto de vista del comensal como marcador del eje) o radial.

Sintagmas: hay distintos vegetales agrupados separados de las carnes y pescados o debajo de estas en un mismo sintagma *con* la carne. Si los vegetales están arriba, se trata de efectos puramente decorativos. Hay alimentos de origen animal dispuestos en “reconstrucción” y en los postres otras figuras “miméticas”.

Rasgos: El pescado puede estar entero, en filete entero o en trozos de filete. Hay vegetales cortados de manera uniforme dentro de un mismo plato. Las salsas o *coulises* son en su mayoría opacas y se disponen en “espejos”, cordones que contrastan con los espejos y guardas con distintos motivos, a veces combinando dos o tres diferentes en colores contrastantes entre sí y con el espejo. En las comidas saladas, los espejos ocupan la base del plato entera.

Aunque la presentación deja de lado la espectacularidad de la cocina anterior y ya no hay tantos detalles, adornos y figuras icónicas, las líneas generales del “esto es más que comida” no desaparecen, y se insiste en la composición “equilibrada”, “ordenada”, y en cierta tendencia al preciosismo. La *nouvelle cuisine*, en sintonía con los nuevos modelos corporales de delgadez, se mantuvo como estilo preponderante hasta alrededor de mediados de la década de 1990. Desde su entrada “oficial” hasta ese momento, este estilo se fue modificando, acentuando las características –de ruptura– con el estilo anterior. Sin intención de postular que la “evolución” del estilo es lineal, determinada y absoluta, podríamos de todos modos decir que durante los años de la *nouvelle cuisine* se produce una modificación progresiva de la presentación de platos que anuncia parte de lo que vendrá luego, como el abandono de la simetría y la drástica reducción de las porciones.



Imagen 7: Dorada en escamas de papa y coulis-crema de limón. Foto de Marcel Lolli, en *Haute Cuisine Francaise*, D. P. P Éditions, Paris, 1995.



Imagen 8: Langostinos empanados con tomate verde. Foto de Thierry Beghin, en *Haute Cuisine Francaise*, D. P. P Éditions, Paris, 1995.

Estilos contemporáneos culinarios y de presentación

Alrededor de mediados de la década de 1990 empezaron a aparecer nuevas maneras de cocinar, de servir y de comer. De entre estas maneras, dos se instalaron como estilos en el año 2000 aproximadamente. Por un lado estaba el estilo culinario que intentaba llevar más allá el retorno a la naturaleza y la simplificación de los procesos propugnados por la *nouvelle cuisine*: el naturalismo de Michel Bras y similares. Por otro, la cocina de Ferrán Adriá y sus discípulos, llamada “creativa” por el mismo Adriá, y “tecnoemocional” por algunos periodistas, que proponía la deconstrucción de la comida manteniendo los sabores pero modificando texturas, colores, temperaturas, formas y construcciones sintagmáticas clásicas. Esta cocina, que provocó polémicas de toda clase, se permitía la utilización de ingredientes antes vetados por la *nouvelle cuisine*, como las gelatinas, o de nuevos ingredientes provenientes de la industria alimentaria, como gelificantes, colorantes, aromatizantes, emulsionantes, etcétera. Esto dio lugar a preparaciones novedosas de todo tipo, entre las que serían características las espumas que reemplazarían a las *mousses* y se hacían con la ayuda de un sifón “inflador” y gelificantes extraídos de algas; y las “sferificaciones”(sic), esferas de gelatina muy fina, frías o calientes, “rellenas” de líquidos, dulces o salados.

Cada uno de estos estilos tenía sus características propias pero a veces uno tomaba pequeños detalles del otro (por ejemplo, Bras usaba una espuma en un plato o Adriá decoraba con flores naturales). En la presentación de los platos la diferencia entre ambos no se hacía tan evidente en una primera mirada, y sí era fácil diferenciarlos de los platos de la *nouvelle cuisine* (véanse los ejemplos⁹ en las siguientes páginas). Los rasgos comunes entre los dos estilos, que los diferencian de la *nouvelle cuisine*, son los siguientes (imágenes 9 y 10):

Platos: en su mayoría blancos y lisos, de formas variadas. Hay múltiples recipientes además del plato.

Textos: las porciones son mínimas en relación con el tamaño del plato. Los platos se apoyan en la mesa rotados respecto del eje dado por el punto de vista del comensal, y la simetría relativa se pierde. Algunas compo-

9. La descripción de los estilos contemporáneos surge de un corpus fotográfico más amplio, producido entre los años 2004 y 2008.

siciones parecen desequilibrarse por el desplazamiento del “peso” fuera del punto de equilibrio (el centro del plato), pero se compensan con efectos visuales decorativos. Otras lo mantienen. En ocasiones, un texto puede ser un único gran sintagma.

Sintagmas: Se abandona la simetría también “dentro” de los sintagmas. Hay sintagmas complejos, como intercalados de capas o rellenos.

Rasgos: Las salsas y *coulises* son casi siempre translúcidos y adoptan formas como pinceladas, manchas, gotas, salpicados. Los “espejos” se reducen. Los vegetales se sirven menos cortados, o cortados menos cuidadosamente, salvo en caso de *brunoise* (cubos muy pequeños). En los casos en que son “primicias” se sirven enteros o casi enteros. Las carnes rojas se filetean. Desaparecen caparazones en crustáceos, ojos, aletas y hasta la forma de filete en pescados, y huesos en carnes y aves (excepto en costillas). Las *mousses* y helados se sirven en *quenelle*¹⁰ y algunas veces en moldeado esférico.



Imagen 9. Postre doble de chocolate y aceite de oliva y “pantera rosa” (crema pastelera de frutilla, tradición catalana reversionada). Foto de Carina Perticone, 2007.

10. Las *quenelles* son formas de *mousses* saladas que se cocinan o dulces y frías, que se hacen con el movimiento rotatorio de la cuchara.



Imagen 10. Pollo con salsa de acedera, brotes de berro, tomate “corazón de buey” y flores de ajo silvestre. Foto de Carina Perticone, 2006.

A modo de conclusión

Teniendo en cuenta todos los rasgos en común que presentan los platos, podría hablarse de un estilo contemporáneo de presentación, practicado por los cocineros de por lo menos dos estilos culinarios diferentes entre sí. Este estilo de porciones diminutas que dejan libres grandes espacios blancos e inmaculados replica motivos presentes en parte de la arquitectura, la decoración y el diseño contemporáneos. Además, pone en valor vegetales coloridos y proteínas animales “desanimalizadas”, y quita valor a las salsas, en perfecta concordancia con algunos discursos actualmente vigentes (el vegetarianismo, la cultura de lo *light*).

Pero también están las diferencias: en los platos de los restaurantes dedicados a la cocina llamada “de vanguardia” (véase Imagen 9) el “desorden” es menor. Hay superficies muy brillantes debido al uso de gelificantes. Hay figuras que representan cosas ajenas a la comida y recipientes que hacen referencia a elementos externos a la cocina (como algunos productos industriales). Hay textos deconstruidos como el tiramisú, no reconocible

como tal a primera vista, o la *tartiflette*,¹¹ análoga. También hay “falsas” comidas como los “canelones sin huevo ni harina” o los *tagliatelles* dulces de gelatina con helado.

En la presentación de “lo natural” (véase Imagen 10) no hay figuras icónicas, hay más marcas enunciativas producto de las huellas dejadas por *el gesto* realizado por el cocinero, y un aparente desorden. Los elementos decorativos comestibles son poco retorizados: flores, brotes, láminas muy finas de vegetales, crocantes farináceos de formas irregulares. No hay superficies brillantes porque se evita en lo posible el uso de gelificantes.

Entendiendo los platos como textos, capaces por lo tanto de constituirse como fenómenos discursivos, encontraremos en los que corresponden al naturalismo el siguiente enunciado: “esto es comida y no más que *comida* y aun así es bello”. La discusión de si la comida deja de ser solo comida cuando se concede centralidad al efecto de belleza de lo visual requiere un tratamiento autónomo, al igual que cualquier otra discusión que surja de la disyuntiva “verdadero o falso” en relación con el enunciado. En los platos-textos de la cocina creativa, altamente retorizados porque el enunciadador no solo interviene lo “natural” sino también retoriza las figuras estabilizadas por la tradición (es aplicable el concepto de deconstrucción), lo que “leeremos” será “esto es mucho más que comida”. Contribuirán a esa lectura las propuestas lúdicas del tipo “hágalo usted mismo”, en platos que presentan los ingredientes por separado, quedando los criterios combinatorios a cargo del comensal; y en el mismo sentido operan el aparente borramiento de las marcas enunciativas en lo visual (con excepción de las *quenelles*) y, sobre todo, la referencia directa a entidades exteriores al plato y la comida en sí.

Los enunciados que se desprenden de la “lectura” de los platos no sorprenden; se ha señalado la omnipresencia mediática de los metadiscursos acompañantes de cada estilo (sobre todo, los de la cocina creativa). Y el retorno a la convocación del par naturaleza/cultura no deja de presentar interés, ahora en relación con las modificaciones contemporáneas de las diferentes áreas temáticas involucradas.

11. La *tartiflette* es un plato emblemático de la Alta Saboya que se hace con rodajas de papa, crema, panceta, cebolla y queso reblochon. La deconstrucción de este plato propuesta por Marc Veyrat consiste en distintas espumas calientes con los sabores de cada ingrediente, menos la cebolla, que se presenta como una mermelada.

Referencias bibliográficas

- Bourdieu, Pierre (2006): *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Buenos Aires, Taurus.
- Calabrese, Omar (1994): *La era neobarroca*, Madrid, Cátedra.
- Csergo, Julia (2012): "L'art culinaire ou l'insaisissable beauté d'un art qui se dérobe" en *Revista Sociétés & Representations* N° 34, *L'artification du culinaire*, Paris, La Sorbonne.
- Escoffier, Auguste (1997): *Mi cocina*, Barcelona, Garriga.
- Fontanille, Jacques (2005): "À déguster des yeux" en *Revista Visible*, N°1, 2005, "L'hétérogénéité du visuel", Universidad de Limoges.
- Gombrich, Ernst (1999): *Norma y forma*, Madrid, Debate.
- Korsmeyer, Carolyn (2002): *El sentido del gusto*, Barcelona, Paidós.
- Luhmann, Niklas (2005): *El arte de la sociedad*, México, Herder.
- Neirinck, Edmond, y Poulain, Jean-Pierre (2001): *Historia de la cocina y de los cocineros*, Barcelona, Zendera Zariquiey.
- Rowley, Anthony (1997): *Les français à table*, Paris, Hachette.
- Steinberg, Oscar (1998): *Semiótica de los medios masivos*, Buenos Aires, Atuel.
- Verón, Eliseo (1973): "Para una semiología de las operaciones translingüísticas", reproducido en Eliseo Verón (1995): *Conducta, estructura y comunicación. Escritos teóricos 1959-1973*, Buenos Aires, Amorrortu.